

泛舟醉雞

材料：

帶骨雞腿2支、紅棗5粒、紹興酒、紅棗、枸杞、高麗參

做法：

1. 紅棗煮軟備用。
2. 雞腿去骨捲起來，用紗布包好，綁上繩子煮20分鐘，放冷備用。
3. 將煮好的雞腿泡入調味料醃至入味。
4. 把醃好的雞腿斜切片放入南瓜船中，放上紅棗即成。



百花鮮筍紫

材料：

竹筍2支、蝦仁300公克
中式火腿40公克
韭菜75公克
青江菜1棵
荸薺75公克
白表75公克

調味料：

高湯、鹽、糖、胡椒
香油、太白粉水

做法：

1. 將竹筍煮軟去殼後，順著它的形狀，一片片下來，頭部加以修飾備用。
2. 把火腿切成細末，韭菜用滾水燙熟。
3. 蝦仁去腸泥後，壓成泥加鹽、糖打出Q度後，將竹筍鋪底、蝦泥鋪上，捲起綁上韭菜。
4. 將鐵盤鋪上保鮮膜，塗上沙拉油，放上已處理好的筍蝦捲，封上保鮮膜蒸5-8分鐘。
5. 把成品移至準備的盤子上，另作芡汁淋上皆可。

